



Bizcocho invisible de pera y chocolate

Descripci3n



Otra receta encontrada en Internet y muy interesante por cierto. Se llama invisible porque lleva mucha fruta y poca harina, con lo cual casi no aparece el bizcocho. Quedan bizcochos muy jugosos y duran un par de dÃas en perfecto estado.

Ãstos bizcochos los hay de otros sabores: Manzana y frambuesa! Que haremos en otra ocasi3n.

Ingredientes: **(Para seis u ocho personas).**

- 100 gr de harina normal.
- 80 gr de azúcar moreno.
- 60 gr de mantequilla.
- 30 gr de cacao en polvo.
- 120 gr de leche entera.
- 2 cucharadas soperas de azúcar moreno.
- 3 huevos.
- 5 peras, la variedad que os guste. 1 kg aproximadamente. Ni verdes, ni demasiado maduras.
- 1 pizca de sal.

Preparación:

Escogemos el molde (esta vez de 20 cm de diámetro), desmoldable y ponemos papel de horno en la base.



Engrasamos el molde con mantequilla un poco derretida con la ayuda de un pincel o los dedos. Espolvoreamos con el par de cucharadas de azúcar moreno, repartiéndolo bien, de forma que toda la base del molde quede cubierta por una fina capa de azúcar. Volcaremos el molde para eliminar el exceso de azúcar. Reservamos.



default watermark

En un bol no demasiado grande tamizamos la harina, la pizca de sal y el cacao en polvo, reservamos.



En un bol grande echamos los huevos junto con los 80 gr de azúcar moreno y batimos con una batidora de varillas.



default watermark

Añadimos la mantequilla fundida y seguimos batiendo. Vertemos la mezcla de la harina y seguimos batiendo, hasta que resulte una masa homogénea.



Incorporamos la leche **poco a poco**, sin dejar de batir. Reservamos.



default watermark

Pelamos las peras, cortamos en cuartos a lo largo, quitamos las pepitas y hacemos láminas de 2 o 3 mm de grosor con cada cuarto (lo podemos hacer con mandolina o en su defecto con un cuchillo afilado). Que no quede demasiado fina porque la pera tiene mucha agua y quedarÃ¡ demasiado deshecha despuÃ©s de hornearla. Lo bonito es que se vean las láminas.



Precalentamos el horno a 200Â°C, calor arriba y abajo.

Ponemos un poco de crema de cacao sobre la base del molde. repartimos bien moviendo el molde. s de pera.



default watermark

Volvemos a poner crema, otra capa de fruta y así sucesivamente (yo he puesto 3 capas de pera), acabando con crema, intentamos repartirla bien.



default watermark

Damos unos golpecitos suavemente con el molde contra la encimera y horneamos a 200°C, calor arriba y abajo, durante 45 minutos aproximadamente. Si vemos que se nos dora demasiado la superficie, tapamos con papel de aluminio. Bajamos la temperatura a 180°C y terminamos de hornear otros 10 minutos más. En total unos 55 minutos.

Sacamos del horno, dejamos enfriar dentro del molde.

Una vez frío, con ayuda del papel que hemos puesto en la base, lo pasaremos al plato de presentación.

¡Quedará aspecto mas apetitoso!



Consejo: Lo he hecho de vÃspera, porque se conserva magnÃficamente, un par de dÃas o mÃs. Las peras no deben estar demasiado maduras, porque se cocerÃan mucho y lo bonito es que se vean las lÃminas.

SÃguenos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

O danos tus sugerencias, opinionesâ? en el correo:

hola@masqpostres.es

Y ahora si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, te puedes suscribir pinchando en Â«SÃ°scribeteÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Postres

Fecha de creaciÃ³n

noviembre 17, 2017

Autor

admin